

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Brutti ma buoni al cacao

di: *Agosto59*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



### INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 150 gr

CACAO 80 gr

ALBUMI 4

ZUCCHERO 75 gr

FARINA 25 gr

VANILLINA 1 pizzico

### PREPARAZIONE

- 1 Fate tostare leggermente le mandorle in forno preriscaldato a 160°C, toglietele dal forno faterle raffreddare e tritare grossolanamente.

Setacciare insieme farina, cacao, vanillina, e aggiungere le mandorle.



- 2** Mettete in una ciotola gli albumi e lo zucchero, versarli in una casseruola a bagnomaria su fuoco dolcissimo e montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto lucido e ben montato.



- 3** Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire, incorporatevi poco alla volta il composto di mandorle e mescolare piano con un cucchiaino di legno.

Distribuite il composto a cucchiainate sopra una placca da forno rivestita di carta forno.



4 Infornate a 160°C per circa 25 minuti.

